MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO GLASS DARK BLUE 60 F6

TRAMONTINA

Sr.(a) proprietário(a) do **Forno Elétrico TRAMONTINA.**

Obrigado por escolher um produto com a qualidade **TRAMONTINA.**

Estamos certos que este novo aparelho, moderno, funcional e prático, construído com materiais de alta qualidade, satisfará no melhor modo as suas exigências. O uso do **Forno Elétrico TRAMONTINA** é fácil, entretanto antes de colocá-lo em funcionamento, leia atentamente este manual para obter os melhores resultados.

Recomendamos que você guarde este manual para futuras consultas que poderão ser úteis.

Prezado cliente: para validar a garantia, favor conferir a mercadoria no ato do recebimento.

A **TRAMONTINA TEEC S.A.** está à disposição para esclarecer dúvidas, ouvir críticas e sugestões, de segunda a sexta-feira das 7h30 às 17h.

Fone: (54) 3461-8185 - sacteec@tramontina.net
Tramontina TEEC S.A. - Rodovia BR 470 - Km 230
CEP 95.185-000 - Carlos Barbosa - RS - Brasil
www.tramontina.com

Índice

As figuras deste manual são meramente ilustrativas. O fabricante reserva-se o direito de modificar os produtos a qualquer momento que considerar necessário ou também no interesse do usuário, sem que prejudique as características essenciais de funcionamento e de segurança.

Apresentação geral do produto

Forno elétrico Glass Dark Blue 60 F6

Ref.: 94858/220

1- Painel de controle

2- Saídas de ar

3- Resistências superiores (aquecimento e grill)

4- Lâmpada do forno

5- Suporte das prateleiras

6- Resistência de aquecimento inferior (não visível)

7- Porta

8- Ventilador interno

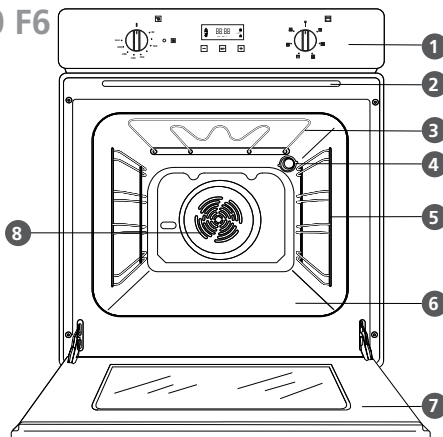



Fig. 1

Obs.: O forno elétrico funciona em 220 V (± 5%). Produto desenvolvido para uso doméstico. Verifique a tensão na etiqueta fixada no cabo de alimentação, ou na etiqueta de identificação localizada na parte frontal ao abrir a porta do produto, ou ainda na área superior externa, antes de ligar na rede elétrica do local onde o mesmo irá funcionar.

Acessórios que acompanham o forno

Grelha

Fig. 2

- Utilizada para cozinhar alimentos, como assados, carnes para churrasco, pratos congelados, ou como suporte para panelas e fôrmas.
- Introduza a grelha no forno com a alça posicionada para cima, no sentido do interior do forno.

Bandeja Coletora Funda

Fig. 3

- Utilizada como assadeira para assados volumosos, ou como recolhedor de gordura.
- Introduza a bandeja no forno com a seta no sentido do interior do forno.

Grelha para Bandeja

Fig. 4

- Utilizada para cozinhar alimentos como, assados, carnes para churrasco, etc.
- Esta grelha deverá ser utilizada somente apoiada dentro da bandeja coletora.

Bandeja Coletora

Fig. 5

- Utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, doces em geral, pratos congelados ou como recolhedor de gordura.

Pegador

Fig. 6

- Utilizado para colocar e retirar a grelha e a bandeja do forno.
- Recomendado o uso de luva.

Cuidados

- Após desembalar o produto, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.
- Este produto foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico e apenas em ambientes fechados. Não utilize-o para outros fins (não coberto pela garantia).
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Nunca aqueça alimentos em potes fechados.
- Não armazene produtos inflamáveis ou objetos plásticos no interior ou nas proximidades do produto.
- Não deixe o cabo de alimentação elétrica em contato com superfícies quentes. Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada, para não provocar choque elétrico ou danos ao produto.
- Instale e posicione o forno de acordo com as instruções contidas neste manual.
- Verifique que os cabos elétricos de outros produtos, próximo do forno, não entrem em contato com peças quentes, e que não fiquem na porta do forno.
- Não use o forno para aquecer o ambiente.
- Não obstrua as entradas de ar que estão na parte frontal, pois isso poderá causar danos ao produto.
- Cabos ou alças dos utensílios não devem entrar em contato com as resistências internas.
- Não utilize toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar cabos ou alças dos utensílios, pois podem se incendiar.
- Nunca suba ou sente na porta do forno.
- Não utilize o puxador frontal para levantar o produto.
- Para abrir a porta do forno, puxe sempre pela parte central do puxador.
- Durante o uso, o aparelho torna-se quente. Recomenda-se que sejam tomados cuidados para evitar o contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Ao abrir a porta do forno durante ou no final do cozimento, cuidado com o fluxo de ar quente. Perigo de queimadura.

ATENÇÃO!

- **Partes acessíveis podem se tornar quentes quando em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.**
- **Não utilize o forno sem a vedação da porta ou com a mesma danificada.**

Dicas para o uso correto do produto

- Utilize somente assadeiras e fôrmas apropriadas para forno. Utensílios que não foram fabricados para temperaturas elevadas podem queimar, derreter ou trincar, prejudicando o preparo dos alimentos, ou alterando o seu sabor, podendo ainda apresentar perigo à saúde ou provocar acidentes. Siga as instruções do fabricante dos utensílios.
- Evite o contato com as resistências de aquecimento no interior do forno.
- Use luvas térmicas para retirar bandejas, acessórios e utensílios, quando o forno estiver aquecido.
- Antes de usar o forno, verifique se as grelhas e bandejas, estão firmes e devidamente encaixadas nas prateleiras.

- Escolha o tamanho e o formato adequado da assadeira ou fôrma para a receita ou alimento que irá preparar.
- O forno poderá ser desligado alguns minutos antes que os alimentos estejam completamente cozidos/assados, pois a temperatura residual será suficiente para finalizar o cozimento.
- Verifique o estado de cozimento através da porta do forno, abrindo-a o menos possível.

Utilização do produto

Antes de usar o forno pela primeira vez:

- Remova todos os adesivos da frente do forno (porta, painel), menos a etiqueta metalizada de identificação localizada na moldura frontal do produto.
- Retire todo o material de proteção das partes internas (grelha, bandeja, etc.).
- **Ligue o produto na função assar na temperatura máxima, durante aproximadamente quarenta e cinco minutos, para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante, graxas protetoras e dos resíduos de fabricação.**
- Durante este aquecimento poderá ocorrer um pouco de fumaça e odor desagradável, entretanto isto é normal.
- Abra uma janela do ambiente para ventilação durante este procedimento.
- No final deste procedimento, quando o forno esfriar, limpe seu interior e acessórios com um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Ao abrir a porta do forno, durante ou no final do cozimento, afaste-se um pouco do produto a fim de evitar queimaduras pela liberação do vapor acumulado.
- Não coloque recipientes ou a bandeja coletora de gordura diretamente na base inferior interna do aparelho, e não cubra nenhuma parte do forno com papel alumínio durante o cozimento. Isto poderá provocar aumento da temperatura, afetando os resultados do cozimento e danificar as áreas esmaltadas.
- Os alimentos quando aquecidos produzem vapor, e em contato com o vidro da porta, condensa-se e poderá formar gotas de água. Para reduzir a condensação, pré-aquecer o forno vazio por alguns minutos.
- Limpar a condensação após o resfriamento do produto.
- Os tempos de cozimento podem variar em função das diferentes composições, quantidades de ingredientes e líquidos de cada receita.

Painel de comando

- Ao conectar o forno à rede elétrica pela primeira vez, o display mostrará "12:00" e o símbolo "" piscando.

ATENÇÃO!
O forno não funciona com o display mostrando "12:00" e o símbolo "" piscando, será necessário ajustar a hora. Independente do modo de utilização "com ou sem programação" (Timer).

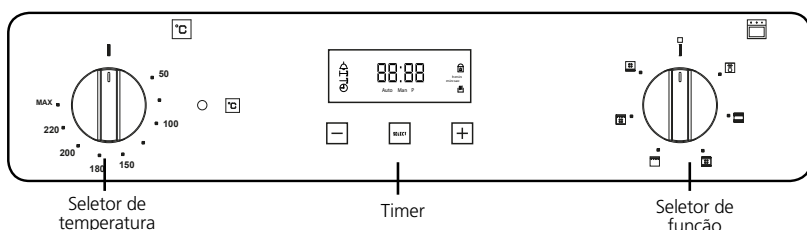



Fig. 7

Ajustar o relógio

- Quando o forno é conectado a energia elétrica, o display mostrará “12:00“ e o símbolo “🕒“ piscando. Ao pressionar as teclas de comando ⊟ ou ⊞ o relógio será ajustado conforme necessidade (neste momento a função “Man“ ficará ativada), ou para o caso de ajustar as horas, pressione a tecla “select“ até o símbolo “🕒“ piscar, podendo assim, alterar para ⊟ ou ⊞ o relógio. Para confirmar pressione a tecla “select“ ou aguarde aproximadamente 10 segundos.

Obs.: Neste momento, ao pressionar as teclas ⊟, ⊞ ou “select”, caso o forno se encontre com a função e temperatura selecionadas, o aparelho ligará automaticamente.

- Em caso de interrupção de energia elétrica, quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado, o display mostrará “12:00“ e o símbolo “🕒“ piscando, mas não religará o produto automaticamente. Ajuste corretamente o relógio (horas), o forno retornará ao seu funcionamento normal na função e temperatura selecionadas anteriormente.

Timer digital

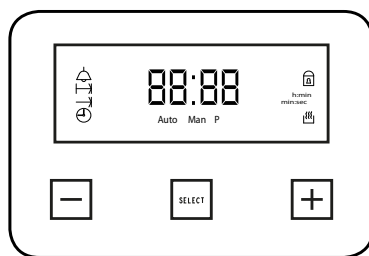



Fig. 8

Timer

- Selecione a função e a temperatura (forno ligado).
- Pressione a tecla “select“ até aparecer no display o símbolo “🔔“ piscando e “0:00“. Pressione a tecla ⊟ ou ⊞ para selecionar o tempo desejado. Após o símbolo“🔔“ parar de piscar a contagem regressiva é iniciada (o display mostrará o tempo regressivo, o símbolo “man“ e “min:sec“ ativados).
- Obs.: O tempo máximo de programação é de 99 minutos.
- Ao final do tempo de cozimento programado o forno emite um sinal sonoro (bip), durante 7 minutos. Pressione qualquer tecla para desligar o sinal sonoro (forno continuará ligado). O display mostrará hora atual e os símbolos “man“ e “h:min“ ativados.
- Para aumentar ou diminuir o tempo programado, pressione a tecla ⊟ ou ⊞.
- No caso de zerar o tempo programado manualmente o forno não emitirá sinal sonoro.

ATENÇÃO!
Nesta função o forno não se desligará automaticamente , apenas avisará que o tempo programado foi atingido.

- Para desligar o forno nesta função, gire os manípulos do seletor de função e temperatura até a posição “zero“ (LED e lâmpada interna apagadas).

Programação do tempo de cozimento com desligamento automático

- Selecione a função e a temperatura desejada (produto ligado) (display mostrará hora corrente, símbolos “man“ e “h:min“ ativados).

- Pressione a tecla “select“ repetidamente até aparecer no display o símbolo “⊢⇥“ piscando (display mostrará “0:00“ e os símbolos “man“ e h:min ativados).
- Pressione as teclas ⊟ ou ⊞ para selecionar o tempo de cozimento (display mostrará a hora corrente e os símbolos “auto“, “♨“ e “h:min“ ativados).
- É possível visualizar/controlar o tempo restante de cozimento, pressionando a tecla “select“ repetidamente até aparecer no display o símbolo “⊢⇥“ piscando, neste momento podemos alterar o tempo de cozimento, pressionando a tecla ⊟ ou ⊞.

ATENÇÃO!
Caso zerar o tempo de cozimento manualmente, o forno não desligará automaticamente, ele permanecerá ligado na posição sem programação (display exibirá a hora corrente e os símbolos “man“ e “h:min“ ativados).

- Ao finalizar o tempo programado de cozimento, o forno será desligado automaticamente (display mostrará “hora 0:00“ e os símbolos “man“ piscando, e “h:min“ ativado), emitirá um sinal sonoro (bip), durante 7 minutos.
- Pressione qualquer tecla para desligar o sinal sonoro (bip), o forno continuará desligado.
- Gire os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição “zero“.

ATENÇÃO!
Caso contrário, ao pressionar novamente a tecla “select“ o produto voltará a entrar em funcionamento automaticamente na condição sem programação.

Programação automática com tempo de início e fim do cozimento

- Pressione a tecla “select“ repetidamente até aparecer no display o símbolo “⊢⇥“ piscando (display mostrará “hora 0:00“ e os símbolos “man“ e “h:min“ ativados).
- Pressione as teclas ⊟ ou ⊞ para selecionar o tempo de cozimento (display mostrará a hora corrente e os símbolos “auto“, “♨“ e “h:min“ ativados).
- Pressione a tecla “select“ repetidamente até aparecer no display o símbolo “⟶⇥“ piscando, posteriormente pressione as teclas ⊟ ou ⊞ para selecionar o horário para que o forno seja desligado (hora final do cozimento) (display mostrará a “hora corrente“ e os símbolos “Auto“ e “h:min“ ativados).
- Selecione a função e a temperatura desejada nos seus respectivos seletores.

ATENÇÃO!
No início do cozimento configurado/programado o display mostrará também o símbolo “♨“ ativado.
Exemplo:

- O alimento deverá ser assado por 45 minutos e o forno deverá ser desligado às 14:00h.
- Pressione a tecla “select “ repetidamente até aparecer no display o símbolo “⊢⇥“ piscando. Selecione o tempo de cozimento para 45 minutos.
- Pressione a tecla “select“repetidamente até aparecer no display o símbolo “⟶⇥“ piscando. Selecionar hora final de cozimento para 14:00h.
- Após esta configuração o display mostrará a “hora corrente“ e os símbolos “Auto“ e “h:min“ ativados, isso indica que o procedimento de cozimento do forno foi configurado e será executado automaticamente. Agora escolha a função e a temperatura de cozimento desejado nos seus respectivos seletores. Quando o relógio atingir às 13:15h o forno será ligado automaticamente na função e temperatura que foram selecionadas, e ao atingir às 14:00h, o cozimento será finalizado, o forno será desligado automaticamente, (display exibe “0:00“ o símbolo “man“ piscando), emitirá um sinal sonoro (bip), durante 7 minutos.
- Pressione qualquer tecla para desligar o sinal sonoro (bip), o forno continuará desligado.
- Gire os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição “zero“.

ATENÇÃO!
Caso contrário ao pressionar novamente a tecla "select" o produto voltará a entrar em funcionamento automaticamente na condição sem programação.

Obs.: Caso queira aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, pressione a tecla "select" repetidamente até aparecer no display o símbolo "⊢⇥" piscando. Pressione as teclas ⊟ ou ⊞ para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.

- Caso necessite interromper o tempo de cozimento, pressione a tecla "select" repetidamente até aparecer no display o símbolo "⊢⇥" piscando. Pressione a tecla ⊟ até "zerar" a programação (display mostrará a troca do símbolo "Auto" para "Man") e gire os manípulos dos seletores de função e temperatura até a posição "zero".
- O tempo máximo de programação é de 23h59min.
- Para visualizar o tempo programado restante do cozimento, pressione a tecla "select" repetidamente até aparecer no display o símbolo "⊢⇥" (display exibe o tempo restante).
- Para visualizar a hora programada para o final do cozimento (hora em que o forno será desligado automaticamente) pressione a tecla "select" repetidamente até aparecer no display o símbolo "⟶|" (display exibe a hora do final do cozimento).

ATENÇÃO!

- **Em caso de interrupção de energia elétrica a programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado, o display mostrará "12:00" e o símbolo "◷" piscando, mas não religará o produto automaticamente. Será necessário ativar a hora corrente e o timer novamente, conforme citado anteriormente, e fazer uma nova programação de cozimento.**
- **Toda programação e/ou alteração da mesma só é ativada após aproximadamente 10 segundos.**

Chave de bloqueio

- Para bloquear ou desbloquear o produto pressione a tecla "⊞" por aproximadamente 5 segundos (display exibirá o símbolo " 🔒 " ativado ou desativado).
- A chave de bloqueio não funciona com a programação timer (temporizador) ativado.
- Forno com programação ativada (programação de tempo de cozimento com desligamento automático e programação com tempo de início e fim do cozimento) e bloqueio ativado não permite visualizar ou modificar programações, apenas permite desligar o sinal sonoro (bip).
- Com o forno em uso na condição "sem programação", caso seja bloqueado, o mesmo desliga-se automaticamente. Neste caso ao desbloqueá-lo, retorna ao seu funcionamento normal na função e temperatura selecionadas anteriormente.

ATENÇÃO!
Em caso de interrupção de energia elétrica com o forno bloqueado a programação é cancelada. Quando o fornecimento de energia é restabelecido, o forno permanecerá desligado e bloqueado, o display exibirá "12:00" e o símbolo "◷" piscando, os símbolos "h:min" e "bloqueio" ativados.

Seletor de função

- Gire o manípulo até a função desejada. Ao definir a função, a lâmpada interna do forno acenderá e ficará acesa durante o tempo de utilização do produto.
- Esta função selecionada, não ligará o produto, somente define em qual função o produto será utilizado.

Obs.: Para ligar o produto será necessário selecionar também a temperatura desejada.

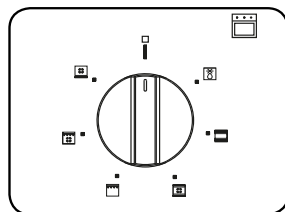



Fig. 9

Utilização do seletor de função

Posição desligado

Descongelamento

Nesta função apenas o ventilador é ativado fazendo com que o ar circule no alimento à temperatura ambiente, diminuindo pela metade o tempo de descongelamento.

Assar

Na função assar a resistência superior externa e a inferior (não visível) são acionadas, fazendo com que o calor seja emitido uniformemente no interior do forno. Recomendada para assar/cozinhar alimentos como carne magra, bolos, assados, entre outros, utilizando apenas uma das prateleiras. Recomendamos o uso da prateleira no nível 2, afim de garantir um cozimento uniforme. Aconselhamos pré-aquecer e somente após colocar os alimentos para assar.

Assar Combinado

Na função assar combinado a resistência superior externa e a inferior (não visível) são acionadas, simultaneamente com o ventilador, o que garante que o calor seja distribuído uniformemente pelo forno. Este modo é especialmente recomendado para o rápido cozimento de alimentos congelados ou pré-cozidos. Os melhores resultados são quando se utiliza apenas uma prateleira, preferencialmente a segunda de baixo para cima.

Grill

Nesta função a resistência superior interna é acionada. O grill é recomendado para pratos que requerem alta temperatura na superfície, bem como para dourar/grelhar pequenos pedaços de carnes e assados. Os alimentos podem ser grelhados em um recipiente próprio ou diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com um pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça. Para garantir um cozimento uniforme, virar os alimentos sempre que necessário.
Obs.: Nesta função recomendamos utilizar a temperatura de 200 °C.

Turbo Grill

Na função turbo grill a resistência superior interna é acionada simultaneamente com o ventilador. Esta combinação aumenta a distribuição térmica através da circulação do ar quente por todo o forno. Isso ajuda com que a superfície do alimento não seja queimada, permitindo que o calor penetre no interior do alimento. Recomendada para grandes pedaços de carne como, aves inteiras, pernil, carne assada, entre outros.
Para preparar o assado, colocar o alimento diretamente sobre a grelha, posicionando a bandeja coletora com pouco de água, no nível logo abaixo da grelha, evitando o excesso de fumaça, ou utilizar uma assadeira convencional para colocar o alimento. Sempre que necessário virar o alimento, durante o cozimento.
Obs.: Nesta função recomendamos utilizar a temperatura de 200 °C.

Cozimento Delicado

Na função cozimento delicado a resistência inferior (não visível) é acionada simultaneamente com o ventilador. Ideal para massas de tortas, bolos e doces não-secos, utilizando recipientes próprios ou fôrmas de assar. Ótimos resultados para cozimentos que requerem calor vindo da área inferior do forno. Recomendamos utilizar os níveis mais baixos das prateleiras.

Seletor de temperatura

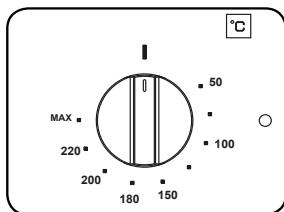



Fig. 10

Gire o seletor de temperatura no sentido horário para definir a temperatura desejada. O LED acenderá e ficará aceso até atingir a temperatura selecionada.

Obs.: Para ligar o produto será necessário selecionar também a função desejada . Ao finalizar o cozimento, gire os manípulos para a posição “desligado”.

Ventilador de resfriamento

O forno está equipado com um ventilador desenvolvido para resfriar a estrutura externa do produto, principalmente a porta e painel de comando. Ele é ativado automaticamente durante o cozimento, e o ar quente é conduzido para fora da estrutura do forno através das aberturas na área superior da porta frontal. Quando o forno é desligado, o ventilador permanecerá ligado até que o aparelho se resfrie suficientemente.

Dispositivo de segurança

Para evitar superaquecimento na superfície externa do forno devido ao mau uso ou instalação inadequada, o aparelho possui um dispositivo de segurança que o desliga automaticamente.

O sistema será religado automaticamente assim que o forno retornar à temperatura normal de funcionamento.

Suportes das prateleiras

- Não coloque recipientes diretamente sobre a base inferior interna do forno.
- Observe para que as grelhas e/ou bandejas sejam colocadas corretamente (figura 11).
- Para retirar os suportes laterais, basta removê-los de seus respectivos encaixes.
- Após liberar os suportes dos encaixes laterais, retire-os para fora de forno.
- O forno possui dois suportes laterais móveis de arame cromado, para prateleiras, que possuem quatro níveis de altura. As posições são contadas de baixo para cima (figura 12).
- As bandejas ou grelhas podem ser puxadas para fora em até 2/3 de seu comprimento com segurança.
- Para obter os melhores resultados de cozimento recomendamos de forma orientativa, utilizar os níveis das prateleiras conforme tabela 1.
- Se necessário utilizar mais do que um recipiente ao mesmo tempo, coloque-os em níveis diferentes nas prateleiras. Cuidado para que não coincidam um sobre o outro, para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.
- Se necessário utilizar mais do que um recipiente ao mesmo tempo, coloque-os em níveis diferentes nas prateleiras. Cuidado para que não coincidam um sobre o outro, para que se obtenha uma melhor circulação de ar quente.

Fig. 11

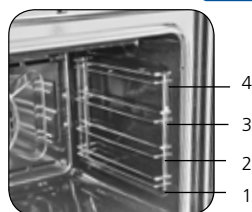



Fig. 12

ATENÇÃO!
Para obter os melhores resultados de cozimento recomendamos de forma orientativa, utilizar os níveis das prateleiras conforme tabela 1.

Nível da prateleira	Tipo de comida e/ou cozimento
3 e 4	Alimentos para serem dourados, grelhados, gratinados, etc.
2	Carnes em geral, bolos, biscoitos e grandes assados.
1	Alimentos que exigem um cozimento mais acentuado na parte inferior, como tortas, pães, etc.

Tabela 1

Instalação

- Recomendamos que a primeira instalação seja feita pela Rede de Serviços Autorizados Tramontina (consulte o livreto que acompanha o produto). Essa instalação **não é gratuita**, sendo as despesas de mão de obra e acessórios por conta do consumidor.
- É de inteira responsabilidade do consumidor toda e qualquer preparação do local para a instalação do forno, que inclui: alvenaria, instalações elétricas, tomadas, disjuntor, disjuntor diferencial residual (DR), tubulações, móveis e outros acessórios que não acompanham o produto.
- A instalação, as regulagens, as transformações e as manutenções devem ser realizadas exclusivamente pela Rede de Serviços Autorizados.
- A Tramontina não se responsabiliza por acidentes (danos a pessoas, animais, objetos e etc), causados por uma instalação que não tenha sido feita de acordo com as informações contidas neste manual.
- Os dispositivos de segurança e de regulagem automática dos produtos, durante a vida útil dos mesmos, poderão ser modificados somente pelo fabricante ou fornecedor do componente, devidamente autorizado.

ATENÇÃO!
Uma instalação mal feita ou fora dos padrões determinados pode provocar sérios danos ao produto e levar até a perda da garantia.

Local de Instalação

- Para evitar danos ao piso e ao produto, apoie o produto sobre um papelão antes da instalação. Não utilize o puxador da porta ou qualquer parte da estrutura frontal para carregar o produto. Remova todos os acessórios e outras peças soltas do interior do produto.

ATENÇÃO!
Recomendamos retirar a porta do forno durante o processo de instalação recolocando-a no final, veja instruções item "Remover a porta".

- Para o bom funcionamento do forno, é necessário que o móvel da cozinha onde será embutido o produto tenha as características adequadas para sua instalação (figura 13).

Medidas do móvel (nicho) de instalação

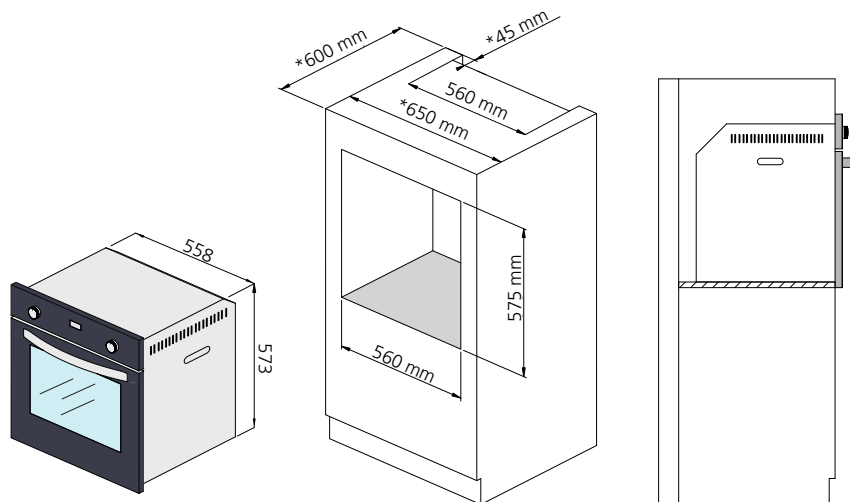



Fig. 13

*Medida mínima.

- É indispensável garantir a circulação do ar nas partes laterais e traseira do forno para uma boa ventilação. As aberturas do móvel deverão ser respeitadas. A parte traseira do móvel deve ser aberta para garantir uma boa ventilação. O espaço do móvel onde será instalado o produto deverá ter as dimensões conforme a figura 13.

Obs.: A base do móvel onde o forno vai estar apoiado, deve ser sólida, nivelada, e estar apta a suportar o peso aproximado de 70 kg.

- O material do móvel no qual o produto será instalado deverá resistir ao calor mínimo de 90 °C.
- Ao instalar o forno tenha cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.
- Levante o forno utilizando as alças laterais (figura 14) e encaixe o produto no móvel (nicho).

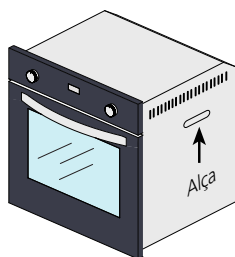



Fig. 14

ATENÇÃO!
Em caso de uma eventual remoção do forno para manutenção, a Tramontina não se responsabilizará por defeitos estéticos no móvel ou paredes (gesso, mármore, granito, etc.).

Fixação do forno

- O forno deverá ser fixado ao móvel, de maneira que não possa ser deslocado durante seu uso.
- Verifique para que o cabo de alimentação não fique prensado.
- Centralize o forno no móvel, abra a porta e fixe o corpo do produto ao móvel com os quatro parafusos que acompanham o forno (figura 15).

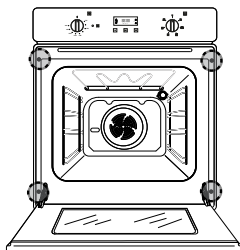



Fig. 15

Limpeza

- Antes de efetuar qualquer operação de limpeza, desconecte o cabo de alimentação da rede elétrica, ou desligue o disjuntor.
- Recomendamos limpar o forno sempre após cada uso. O ideal é que o forno esteja ainda morno, mas não quente. Desta maneira a camada de gordura depositada pelos vapores dos alimentos ainda estará solta, consequentemente mais fácil para removê-la. Após o forno esfriar essa fina camada de gordura tende a se transformar numa crosta mais consistente, mais difícil de limpar. Isto garante o bom estado do produto, além de facilitar a limpeza.
- Não utilize produtos à vapor e/ou pressão neste equipamento.
- Evite que água ou produtos de limpeza atinjam as resistências e, principalmente, o mecanismo do ventilador.
- Cuidado para não bater as fôrmas, assadeiras e grelhas nas bandejas coletoras, para não danificar o seu revestimento esmaltado.
- Nunca remova crostas com facas, palha de aço ou outro utensílio que possa danificar o revestimento.

Limpeza das peças esmaltadas e cromadas

- As temperaturas elevadas poderão queimar o esmalte. Isto poderá causar uma leve descoloração, que é normal e não altera a operação do produto.
- O esmalte do forno é bastante resistente e de fácil limpeza, porém os ácidos de frutas quentes como: limão, ameixa, entre outros, podem deixar manchas escuras nas superfícies do esmalte. Estas manchas não prejudicam o funcionamento do produto.
- Para limpar as partes internas esmaltadas e/ou cromadas (bandejas esmaltadas, grelhas cromadas e suportes de prateleiras), use um pano ou esponja macia umedecido com água morna e detergente neutro, desta maneira os resíduos ou restos de alimentos serão facilmente removidos.
- Ao recolocar os suportes laterais para as prateleiras, certifique-se de que foram fixadas corretamente.
- Sempre após a limpeza enxugue-o bem.
- Não utilizar produtos de limpeza que contêm alvejante ou ácidos, pois podem tirar o brilho do acabamento das superfícies.
- Nunca utilize para limpeza produtos abrasivos tais como: saponáceo, esponjas abrasivas ou de aço, detergentes corrosivos, entre outros, ou objetos pontiagudos que possam riscar as superfícies.

Painel e porta frontal

- Utilize um pano macio umedecido com água e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.

ATENÇÃO!
As partes externas de inox do forno foram tratadas com uma proteção especial. Para manter intacta a superfície, evite em absoluto o uso de produtos abrasivos.

Vedação da porta

- Utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Não esfregue.
- Não remova a vedação da porta do forno.
- Não utilize o forno sem a vedação da porta ou com a ela danificada.

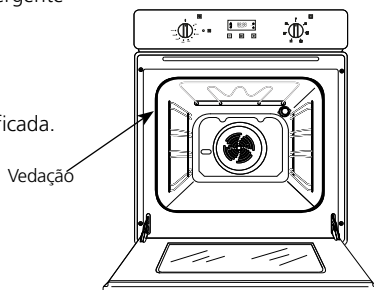



Fig. 16

Vidro da porta

- Utilize um pano macio umedecido com água morna e detergente neutro.
- Para secar, use um pano macio ou flanela.
- Não use materiais de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra do vidro.

Obs.: Limpe os vidros da porta do forno somente quando estiverem frios. Caso contrário poderá ocorrer choque térmico (quebra).
Para facilitar na limpeza do forno, a porta poderá ser removida (ver item remover a porta).

Remover a porta

ATENÇÃO!
Verifique se o forno está frio, a fim de evitar queimaduras.

- Abra completamente a porta do forno.
- Para remover ou recolocar a porta do forno, utilize sempre as duas mãos a fim de evitar acidentes.
- Não levante ou carregue a porta pelo puxador.
- Erga as duas alavancas de bloqueio, localizadas nas extremidades inferiores das dobradiças (figura 17).
- Com as alavancas de bloqueio travadas, segure a porta nos dois lados e feche-a lentamente (figura 18). Desta forma a mola da dobradiça estará bloqueada, podendo assim desencaixar as dobradiças das fendas do produto, conforme a sequência da figura 18.

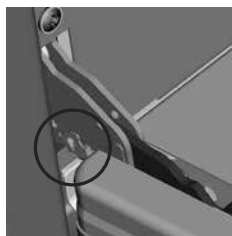



Fig. 17

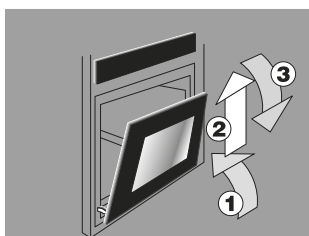



Fig. 18

• Coloque a porta sobre uma superfície plana e protegida, a fim de evitar danos (riscos, quebra do vidro, etc.).

Recolocar a porta

• Encaixe os braços das dobradiças nas fendas do produto.
• Abrir completamente a porta e destrave as duas alavancas de bloqueio.
• Feche a porta do forno.
• Caso ocorra algum problema, repetir os passos citados anteriormente.

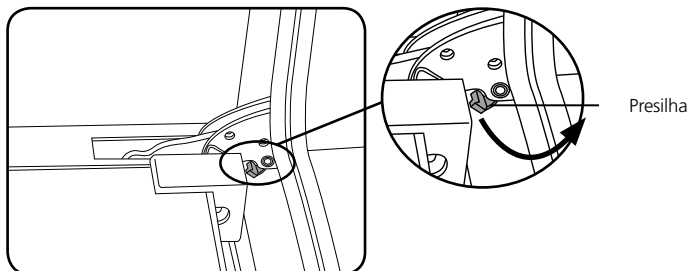



Fig. 19

Remover o vidro da porta

ATENÇÃO!
Para sua segurança, antes de retirar os vidros, remova a porta do forno (veja item remover a porta).

• Para facilitar a limpeza, após a retirada da porta do forno, pode-se remover o vidro interno conforme figura 20 e 21.
• Pressione para liberar os dois acabamentos superiores conforme figura 20 , e retire o vidro interno conforme figura 21.
• Após a limpeza recoloque o vidro na posição correta (manter o símbolo OK na parte inferior à direita) (figura 21), e fixe os dois acabamentos superiores.

Obs.: Não submeta os vidros a choques térmicos, e nunca limpe o(s) vidro(s) enquanto estiver (em) quente.

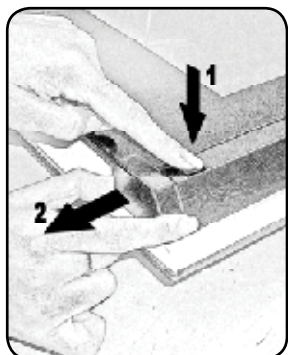



Fig. 20

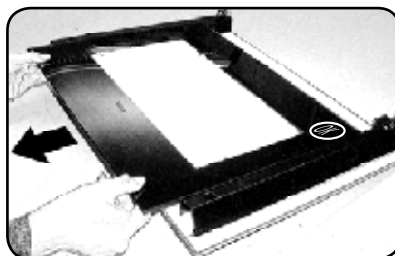



Fig. 21

Instalação elétrica

O forno elétrico funciona em 220 V (± 5 %).

- Verifique se a tensão de alimentação indicada na etiqueta do produto é a mesma de sua residência 220 V, 60 Hz.
- Ligue o produto em uma tomada bipolar com contato terra, de 16 A, 3 pinos redondos (diâmetro dos pinos 4,8 mm) devidamente aterrada (NBR 14136) (figura 22), exclusiva, de fácil acesso, em excelente estado, dimensionada de acordo com o circuito de proteção.
- Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança.
- Caso não tiver uma tomada bipolar com contato terra, providencie a instalação.
- Não use tomadas múltiplas, adaptadores, extensões ou ligações improvisadas entre o produto e a tomada, pois pode provocar curto circuito ou incêndio (figura 23).

Fig. 22

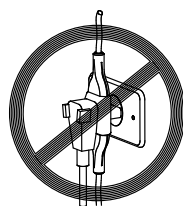
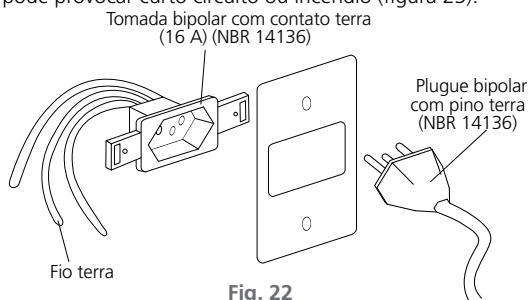
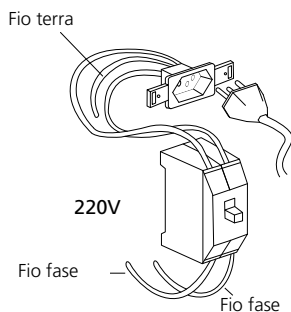
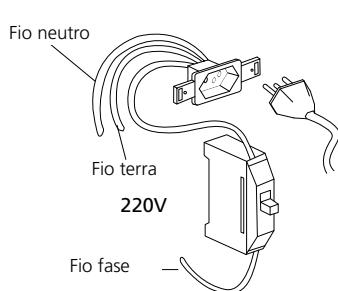



Fig. 23

ATENÇÃO!

- A tomada bipolar com contato terra deverá estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do forno.
- A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras (NBR) e estar preparada para a necessidade deste produto.
- O plugue deverá estar acessível após a instalação para facilitar o desligamento.
- Após a instalação verifique se os fios elétricos ou cabos de alimentação de outros produtos, não encostem em peças quentes ou com a porta do forno.
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (fase + neutro), utilize disjuntor termomagnético monopolar de 16 A no fio fase (figura 24).
- Se o sistema elétrico de sua residência for 220 V (duas fases), utilize disjuntor termomagnético bipolar de 16 A (figura 25).

Fig. 24

Fig. 25

- A conexão de aterramento é obrigatória. O cabo de alimentação já possui um fio embutido para essa finalidade, devendo ser instalado conforme a norma NBR 5410.
- Em caso de dúvida consulte um eletricista de sua confiança.
- A seção dos fios da rede elétrica do quadro dos disjuntores até a tomada de conexão do produto, deve estar de acordo com a tabela 2.

2,5 mm²	4,0 mm²	6,0 mm²
Até 25 metros	Até 40 metros	Até 70 metros

Tabela 2

ATENÇÃO!

- **Caso seja instalado também um cooktop elétrico ou a gás, as ligações elétricas (tomadas) do cooktop e do forno deverão ser separadas por razões de segurança, conforme citado anteriormente.**
- **No caso do Cooktop a gás, a instalação do gás não deverá estar no mesmo local da instalação do forno.**
- **Este equipamento não foi projetado para ser operado através de timer externo ou através de qualquer sistema de controle remoto.**
- **Se o cordão (cabo) de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.**

Substituindo a lâmpada do forno

- Desligue o produto da rede elétrica, desligando o disjuntor ou desconectando o cabo de alimentação da tomada.
- Verifique se o forno está frio.
- Remova a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido anti-horário (figura 26).
- Remova a lâmpada do soquete. Lâmpada 220 V - 25 W - Tipo E 14 Temperatura 300 ºC .
- Recoloque corretamente a cobertura de vidro da lâmpada, girando no sentido horário, pois ela protege a lâmpada de altas temperaturas.

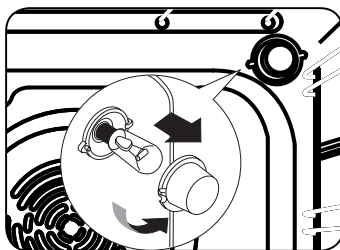



Fig. 26

Solucionando problemas

Problemas	Causas / Verificar se:
O forno não liga	Os seletores de função e de temperatura estão na posição “Zero”. O timer está programado corretamente. O disjuntor da instalação elétrica da residência desarmou. O cabo de alimentação está bem conectado ou com problema. Falta energia elétrica. Tensão do produto é a mesma da residência Desligou por superaquecimento.
A lâmpada não acende	Falta de energia elétrica A lâmpada está queimada A lâmpada está bem encaixada Existe uma função selecionada
Forno desliga automaticamente antes do tempo programado	Ocorreu super aquecimento
O vapor e a água condensada caem sobre alimentos	Não deixe alimentos no forno por mais de quinze minutos após término do cozimento.
Os alimentos demoram para cozinhar ou cozinham muito rápido	Consulte o item “Tabela de tempo e temperatura”.

Tabela 3

Dicas práticas de cozimento

O forno oferece uma ampla variedade de alternativas, que permitem cozinhar qualquer tipo de alimento.

As informações a seguir são apenas uma orientação, que podem variar de acordo com a sua experiência pessoal.

Assando bolos: Preaquecer sempre o forno.
Não abra a porta do forno durante o cozimento, para impedir que o bolo “desande”.

Exemplo:

- **A massa está muito seca:** Aumente a temperatura em 10 °C e reduza o tempo de cozimento.
- **A massa desandou:** Use menos líquido ou diminua a temperatura em 10 °C.
- **A massa esta muito escura em cima:** Coloque o bolo em uma prateleira mais baixa, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- **Bem cozido internamente, mas grudando nas bordas:** Utilize menos líquido, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- **Massa gruda na fôrma:** Unte bem a fôrma e polvilhe com farinha, ou use papel resistente à gordura.

Fazendo pizza: Utilize uma fôrma leve para pizza, e não abra a porta do forno com frequência enquanto estiver assando.

Assando carnes:
Aves e peixes: Ajuste a temperatura entre 180 °C e 200 °C.

Carnes vermelhas: Que necessitam ser bem cozidas externamente, ficando macia e suculenta internamente,

recomendamos ajustar a temperatura inicial entre 200 °C e 220 °C por um curto período de tempo e após diminuir conforme necessidade. Coloque a carne no centro da grelha ou bandeja.

Assando Pães: Utilize uma temperatura de 160 °C, e deixe o pão assando por aproximadamente 35 min. Variações no tempo do cozimento podem ocorrer devido ao peso ou quantidade de pães no forno.

Tabela de tempo e temperatura

Função	Tipo de alimento	Nível da prateleira	Preaquecer o forno	Temperatura (°C)
Descongelamento	Todos os alimentos congelados	2	Não	---
Assar	Carne bovina	2	Sim	200
	Carne suína	2	Sim	200
	Carneiro, cabrito	2	Sim	200
	Frango	2	Sim	200
	Pexe inteiro	2	Sim	200
Assar combinado	Pizza (congelada)	2	Não	250
	Lasanha (congelada)	2	Não	200
Grill	Filés	3	Sim	200
	Meio frango	3	Sim	200
	Legumes grelhados	3	Sim	200
	Finalizar o cozimento	3 - 4	Sim	200 - 220
Turbo Grill	Assados em geral	2	Sim	200
Cozimento Delicado	Pão	2	Sim	160
	Pizza	2	Sim	250

Tabela 4

- O preaquecimento consiste em aquecer o forno antes de colocar o alimento, possibilitando assim, que o cozimento seja realizado com uma temperatura uniforme desde o seu início.
- Ao ligar o forno e ajustar uma temperatura para o cozimento, a luz indicadora localizada no painel de comando próxima ao seletor de temperatura, se acenderá e permanecerá acesa até que a temperatura selecionada seja atingida (preaquecimento). Após esse tempo, coloque o alimento no forno, porém, toda vez que a temperatura interna do forno baixar, essa mesma luz indicadora se acenderá, identificando que o forno está acionando as resistências de aquecimento, a fim de manter a temperatura constante.
- Para definir o tempo total de cozimento, sempre leve em consideração o peso e a quantidade de alimento que se pretende cozinhar.
- As temperaturas indicadas na tabela 4 são apenas para referência. Elas poderão ser adaptadas conforme o seu gosto pessoal.

Especificações técnicas

Glass Dark Blue 60 F6		
Referência		94858/220
Tensão (V)		220V ±5%
Frequência (Hz)		50 - 60
Grau de proteção		IPX0
Classe de construção		Classe I
Potência “Assar” (W)		1800
Potência “Grill” (W)		1800
Potência “Turbo Grill” (W)		1810
Potência “Assar Combinado” (W)		1810
Potência “Cozimento Delicado” (W)		1010
Potência “Descongelamento” (W)		11
Potência lâmpada do forno (W)		25
Potência total		~1860
Corrente (A)		~8.5
Dimensões externas do forno (mm)	Altura	594
	Largura	598
	Profundidade	523
Dimensões internas do forno (mm)	Altura	340
	Largura	465
	Profundidade	375
Dimensões de instalação do forno (nicho mm)	Altura	575
	Largura	560
	Profundidade	600
Volume (litros)		56
Peso líquido (kg)		25,1
Peso bruto (kg)		36,3

Tabela 5

Termo de garantia

- A **TRAMONTINA TEEC S.A.** oferece garantia a este produto por ela comercializado contra qualquer defeito de fabricação pelo período total de 12 (doze) meses, sendo 09 (nove) meses de garantia contratual e 90 (noventa) dias de garantia legal, conforme estabelece o artigo 26 do Código de Defesa do Consumidor.
- O prazo de contagem da garantia inicia-se com a emissão da Nota Fiscal de venda do equipamento, que deverá ser anexada ao presente termo, sendo que a garantia será válida somente mediante apresentação da nota fiscal de compra.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão de obra no reparo de defeitos de fabricação constatados pela **TRAMONTINA TEEC S.A.** e efetivados pelo Serviço Autorizado **TRAMONTINA**, nas cidades que possuem Serviço Autorizado.
- As peças plásticas, borrachas, vidros, lâmpada, manípulos de comando, luzes indicadoras, puxadores, bem como a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências não possuem garantia contratual. A **TRAMONTINA TEEC S.A.** apenas respeita a garantia legal, de 90 dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal do produto ou da assistência técnica prestada.

Ficam invalidadas as garantias legal e/ou contratual se:

- As recomendações de uso e de limpeza deste manual não forem respeitadas.
- O **Forno Elétrico TRAMONTINA** for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções.
- O **Forno Elétrico TRAMONTINA** for ligado em tensão diferente da especificada.
- Na instalação ou uso não forem observadas as especificações e recomendações do manual de instruções, tais como, nivelamento do produto ou adequação do local para instalação compatível com o produto.
- O **Forno Elétrico TRAMONTINA** tiver recebido maus tratos, descuidos (riscos, deformações ou similares em consequência da utilização, bem como aplicação de produtos químicos, abrasivos ou similares que provoquem danos a qualidade do material ou componente) ou ainda, sofrido alterações, modificações ou consertos executados por pessoas ou entidades não credenciadas pela **TRAMONTINA TEEC S.A.**
- O defeito tiver sido causado por acidente ou má utilização do produto pelo Consumidor.
- O **Forno Elétrico TRAMONTINA** não for utilizado exclusivamente para uso doméstico.
- A etiqueta de identificação do produto, tiver o número de Série retirado e/ou alterado.

As garantias legais e/ou contratual não cobrem:

- Peças desgastadas pelo uso normal/natural.
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de interrupções de fornecimento de energia elétrica, no local onde o **Forno Elétrico TRAMONTINA** está instalado ou oscilações de tensão superiores ao estabelecido neste manual.
- Peças danificadas devido a acidentes de transporte ou manuseio, amassados, riscos, quedas ou atos e efeitos da natureza, tais como descargas atmosféricas, chuva, inundação, etc.
- Transporte até o local definitivo da instalação, peças, materiais e mão de obra para a preparação do local onde será instalado o **Forno Elétrico TRAMONTINA**, tais como: rede elétrica, aterramento, alvenaria, móveis, etc.
- Funcionamento anormal do **Forno Elétrico TRAMONTINA** decorrente da falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de uso.
- Transporte do produto da fábrica para a casa do cliente, ou vice-versa.
- Despesas referentes ao local de instalação, como móveis ou mesmo o tampo de granito, mármore ou outro material qualquer.

- Despesa por atendimento onde não for constatado nenhum defeito ou relacionadas à orientação de uso, que estejam neste manual de instruções ou no próprio produto, serão passíveis de cobrança aos consumidores.

Condições da garantia:

- Nas localidades não servidas pela Rede de Serviços Autorizados ou fora do perímetro urbano, o forno que necessitar atendimento/conserto na garantia, deverá ser entregue ao Serviço Autorizado mais próximo, com despesas de frete, riscos de acidentes e seguro por conta do cliente proprietário.
- Despesas decorrentes de instalação de peças que não pertençam ao forno **TRAMONTINA**, são de responsabilidade do Consumidor.
- A **TRAMONTINA TEEC S.A.**, devido à evolução contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas sem prévio aviso.
- A garantia é válida somente para produtos vendidos e utilizados no território brasileiro.
- Este aparelho, antes de deixar a fábrica, foi testado e controlado por pessoal especializado, de modo a garantir os melhores resultados de funcionamento.
- As peças de reposição originais se encontram junto à Rede de Serviços Autorizados.
- Qualquer defeito que for constatado deste produto deve ser imediatamente comunicado ao Serviço Autorizado Tramontina mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o produto, no site **(www.tramontina.com)**, ou informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Tramontina.
- Qualquer manutenção ou regulagem que se fizer necessária, deverá ser realizada com cuidado e por pessoal qualificado. Por este motivo recomendamos recorrer sempre à Rede de Serviços Autorizados, especificando a marca e modelo de seu aparelho, bem como o número de série, que se encontram na etiqueta da caixa externa ou na parte frontal do forno **TRAMONTINA**.

Nota!
Todas as peças comprovadamente com defeito de fabricação e dentro da garantia serão substituídas sem custo, não havendo a troca do equipamento.

ATENÇÃO!

Antes de ligar para o Serviço Autorizado TRAMONTINA para solicitar atendimento em garantia, tenha em mãos para informar:

- **Nome, número e data da nota fiscal da loja onde adquiriu o produto.**
- **Número de Série abaixo citado, ou localizado na etiqueta de identificação do produto.**

Número de Série de seu produto:

Revisão 1 / Agosto 2015 / 146676

www.tramontina.com